

pagpapakilala sa Sakagura, samahan ng mga paggawaan ng Sake



Maari ring makinig ng pagpapakilala ng Sakagura sa Youtube.

Ang Sanyotsuru

Maaliw sa mga alak at mga kagamitan sa paginom ng alak sa Sanyotsuru



Itinatag noong 1912, itong paggawaan ng alak ay tinatawag noon bilang "Kuromatsu Sanyotsuru", na nangangahulugang "mga maitim na puno ng pino sa Sanyo-do at isang tagak". Ang Sanyotsuru ay direktang namamahala sa "Sourin", isang kainan sa Lungsod ng Hiroshima, na kung saan inihain din ang mga alak na gawa nito.

Mga dapat puntahan

Tindahan ng Sanyotsuru

Nagbebenta ng mga gamit para sa Sake tulad ng pulang "Ochoko" o tasa ng Sake na sikat sa mga tagahanga ng koponang Carp. Tanyag din ang mga orihinal na laruang makukuha sa Gatchapon capsule.



Ang Hakubotan

Ipinagmamalaki nila ang kanilang mahabang kasaysayan sa paggawa ng alak dito sa Hiroshima.



Itinatag noong 1675, ang Hakubotan ay itinuturing na isa sa mga pinakamatandang paggawaan ng Sake sa Prepektura ng Hiroshima. Ipinagkaloob ang tatak ng "Hakubotan" mula sa sagisag ng pamilyang Takatsukasa, isa sa limang rehenteng pamilya sa Kyoto. Sila Soseki Natsume, Shiko Munakata, at iba pang mga personalidad ay mga tagahanga ng masarap at matamis na alak nila.

Mga dapat puntahan

Mga "woodblock prints" ni Shiko Munakata

Bisitahin ang mga "woodblock prints" na "Peone" ni Shiko Munakata na nagpapalamuti sa mga pader dito. Mayroon din mga bote ng alak na may mga disenyo ng mga gawa ni Shiko.



Ang Saijotsuru

Sa paggawaang ito naipasa ng mga dalubhasang magaalak ng Hiroshima ang mga kinaugaliang pamamaraan sa paggawa ng Sake.

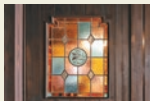


Ang alak ng Saijotsuru ay ginawa gamit ang tubig mula sa balon na hinukay pa noong mga taon ng Tempo sa panahon ng Edo. Kasama sa produksyon nito ang lokal na sinakang bigas na gumagamit ng kinaugaliang pamamaraan ng pagsasaka. Ang paggawa ng alak ng Saijotsuru ay naipasa pa mula sa mga dalubhasang magaalak ng Hiroshima. Ang kanilang "Gold quality label" na alak ay pauli-tulit na ginagawaran ng Monde Selection. Maaring makabili ng gelato na lasang Ginjo na alak sa isang tindahan na pinalamutian ng magaganda't maitim na mga sala-sala.

Mga dapat puntahan

Mga Stained glass

Sa gusaling ito, makikita ang isang stained-glass na may disenyong imahe ng isang tagak sa isang pinto. Ito ay nilikha sa kalagitnaan ng panahon ng Meiji.



Ang Kamotsuru

Nangunguna sa paggawa ng Ginjo na Sake



Ito ay itinatag noong 1873. Bilang kaunaunahang tagagawa ng Daiginjo na Sake, itong paggawaan ng alak ay naglabas ng Daiginjo gold Kamotsuru sa taong 1958. Ang paggawaang ito ay halintulad sa mga western-style na mga gusali at nagkakatugma sa mga puting bakod sa paligid nito.

Mga dapat puntahan

Ito ay lugar para sa mga bisita at isa ring tindahan

Isang pambansang "cultural property" ang paggawaan ng "rice malt" sa isang silid sa paggawaan ng alak na ito.

Mararanasan mo ang apela ng Sake rito



Ang Kirei

Gumagawa ng "dry" na Sake na nakikipagpaligsahan sa maraming matatamis na Sake sa Hiroshima



Noong 1897, pinangalanan ang paggawaang ito na "Kirei", na ibig sabihin sa wikang Tsino ay pagong. Ang pagong ay sumasagisag sa mahabang buhay at kasaganaan. Habang ang ilang paggawaan ng alak sa Hiroshima ay gumagawa ng mga Sake na matamis, ang alak ng Kirei ay itinuturing na "dry" o isang alak na hindi katamisan. Ang simbolo ng pamilya na tagapagtagatag ng Kirei ay sinasabing dating naglilingkod sa pamilyang Mouri.

Mga dapat puntahan

Ang Manekiya Shop

Ang tindahan ito ay nagbebenta ng mga ibat't ibang uri ng mga orihinal na mga produkto katulad ng Jokamachi udon noodles at mga sabon na gawa sa Sake lees.



Ang Fukubijin

Nagsasanay nga mga dalubhasa sa paggawa ng alak



Itinatag sa taong 1917 sa tulong ng iba't ibang paggawaan ng Sake. Ang Fukubijin ay dating tinatawag na "Paaralan ng paggawa ng Sake sa Saijo" dahil ito ay nagtuturo ng proseso kung paano ginagawa ang Sake. Ang mga nakapagtapos sa paaralang ito ay naging bahagi na ng sari-saring paggawaan ng Sake sa buong Hapon. Ang Fukubijin ay ang pinakamalaking paggawaan na nagbebenta ng bote na may disenyong Chinese zodiac sa bansa. Ang mga boteng ito na mabibili lamang bago magtapos ang taon at naging bahagi na ng kultura ng mga Hapon.

Mga dapat puntahan

Ang paggawaan ng alak ng Ebisu-gura

Ang paggawaang ito ay nagtatanghal ng kauna-unahang bariles na ginamit ng Hiroshima Toyo Carp, isang koponan ng baseball, sa isang tanyag na fund-raising activity. Kasama dito ang mga boteng may disenyo ng mga simbolo ng Chinese Zodiac at iba pang uri ng mga bagay na may kaugnayan sa Sake.



Ang Kamoizumi

Masugid sa paggawa ng Junmai-shu na alak



Itinatag noong 1912, ang Kamoizumi ay isa sa mga pangunahing tagagawa ng purong Sake mula sa bigas na sinaka sa Hiroshima. Sila rin ang nanguna sa paggawa ng purong Sake gamit lamang ang bigas at koji malt. Ang mga alak nila ay napakalasa at ang ginintuang kulay nito ay nagpapakita nang isang purong Sake.

Mga dapat puntahan

Ang Shusenkan at Aisenkan

Ito ay dating Hiroshima Prefectural Saijo Seishu Jozo Shijo o sangay ng paggawaan ng Sake at inayos muli upang maging Sake Cafe. Sikat sa mga turista ang "sake tasting set" na nabibili rito. Mayroon ding iba't ibang uri ng mga pampasalubong dito.

